



Aprikosen - Crème - Brulée

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Eine cremig - fruchtige Variante des Klassikers, gut vorzubereiten, schnell gemacht, einfach köstlich

Zutaten

- Mark 1 Vanilleschote
- 500 ml flüssige Sahne
- 5 Eigelbe
- 4 El Zucker
- 2 El Aprikosenlikör
- 70 g weiche Softaprikosen, klein gewürfelt
- 80 g brauner Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 140 ° C vorheizen, das tiefe Backblech 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen.

Schritt2

Das Vanillemark samt Schote mit der Sahne 2 - 3 min. leise köcheln, danach ca. 60 min. ausziehen, aromatisieren lassen, die Schote wieder entfernen.

Schritt3

Die Eigelbe mit dem Zucker cremig aufschlagen und die heiße Vanillesahne unter rühren.

Schritt4

Wieder auf die Herdplatte stellen und bei kleiner Hitze mit dem Kochlöffel rühren, bis Alles dicklich wird.

Schritt5

Keinesfalls kochen lassen, abkühlen und den Aprikosen Likör und Fruchtstücke unter heben.

Schritt6

In feuerfesten Förmchen à 125 ml verteilen und ins heiße Wasser der Fettpfanne stellen.

Schritt7

Ca. 70 - 80 min. auf der untersten Schiene garen.

Schritt8

Danach abkühlen lassen und mit braunem Zucker bestreuen.

Schritt9

Kurz vor dem Servieren mit einem Haushalts - Bunsenbrenner (Ersatzweise den glühend, vor geheizten Grillschlangen) knusprig karamellisieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** gut vorzubereiten, passt in so manche Speisenfolge

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aprikosen-creme-brulee/>